

Pomazánky aneb Něco dobrého k zakousnutí

Domácí paštika od babičky Modlitbové

V receptu není přesný rozpis. Poměr ingrediencí si musí každý naladit podle sebe. Se změnou množství jater či masa je paštika chuťově úplně jiná.

Paštiku děláme ideálně druhý den po zabíjačce, kdy jsou k dispozici čerstvé suroviny. Pomeleme játra a kousky masa (libovější či prorostlejší dle preferencí každého kuchaře), přidáme sádlo a mletý oříšek. Podusíme. Přidáme v mléce namočené housky, celá vejce a směs pomletého koření. Směs koření: kuličky černého pepře, nové koření, tymián, bobkový list, hřebíček, zázvor, muškátový oříšek.

Naplníme do sklenic a vaříme v páře ¾ hodiny.

Kvasnicová pomazánka (dodala Eva Modlitbová)

Nakrájíme malou cibuli, na pánvi rozpustíme tuk a osmažíme cibulku. Přidáme kvasnice, vše opražíme. Přimícháme rozkvedlané vejce. Směs necháme vychladnout, smícháme s máslem.

Tuňáková pomazánka (dodala Eva Modlitbová)

Polotučný tvaroh smícháme se lžičkou hořčice a přidáme tuňáka (větší konzerva tuňáka v oleji, oleje do pomazánky dáme jen trošku). Až se vše spojí v jednu hmotu, přidáme jarní cibulku nebo pažitku, ochutíme citronovou šťávou, pepřem, solí, bylinkami dle chuti. Pomazánka je nejlepší s celozrnným pečivem, dozdobená rajčaty, okurkou nebo na jemné plátky nakrájenou dužninou citronu. Tvaroh můžeme nahradit lučinou nebo čerstvým smetanovým sýrem.

Pomazánka z červené řepy s křenem (dodala Zdeňka Jičínská)

Syrovou červenou řepu nejmenno nastrouháme, vymačkáme z ní šťávu a slijeme (aby pomazánka nebyla moc řídká). Smícháme s trochou nastrouhaného křenu a s pomazánkovým máslem nebo čerstvým sýrem. Důkladně promícháme. Můžeme trochu osolit nebo dochutit.

Sýrová pomazánka s mrkví (dodala Zdeňka Jičínská)

Nastrouháme syrovou mrkev, česnek a tvrdý sýr. Přidáme pomazánkové máslo, tvaroh, či čerstvý sýr (co se doma namane), můžeme přimíchat i tavený sýr. Nakonec vmícháme majonézu či bílý jogurt. Pomazánka snese téměř cokoli z mléčných produktů, je ideální na zpracování a smíchání různých zbytků. Mrkev dodává této sýrové pomazánce trochu jinou chuť.

Tvarohová pomazánka se sušenými rajčaty (dodala Zdeňka Jičínská)

Na pomazánku potřebujeme sušená rajčata naložená v oleji (ideální jsou rajčata v oleji s česnekem). V misce rozmícháme tvaroh s trochou smetany, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, nasekaný česnek (z naložených rajčat nebo čerstvý), nakrájená sušená rajčata, osolíme a přilejeme trochu oleje z naložených rajčat. Důkladně promícháme.

Netradiční niva (dodala Zdeňka Jičínská)

Už jste vyzkoušeli kombinaci nivy s medem? Protiklady se přitahují a niva s medem si dodávají opravdu zajímavou chuť.

Smícháme nastrouhanou nebo rozmačkanou nivu s medem a nastrouhanými ořechy. Můžeme vyšlehat s trochou smetany. Na dozdobení se hodí třeba hrozny.

Katalog vzorků

Olšanský košť slivovice a jiných pálenek

přihlášených na 10. ročník koštu v Olšanech 23. 1. 2016



„Cukr se dostane do žil rychle, ale co je to proti slivovici“

Kategorie	Vzorek	Jméno, Adresa	Druh(y) ovoce	Stupňo vitos	Rok pálení	Poznaný vzorek	Výsledná známka	Pořadí
S	S-01	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	švestky	51%	2015		1,51	1
S	S-13	Imřiška Miloš, Čachtice	švestky	52%	2015		2,05	2
S	S-02	Libánek Zdeněk, Olšany	švestky	52%	2015		2,11	3
S	S-15	Uhlířová Taťana, Slavkov	švestky	51%	2015		2,11	4
S	S-08	Navrátil Pavel, Kr. Vážany	švestky	51%	2015		2,17	5
S	S-05	Hevier Matuš, Čachtice	švestky	52%	2015		2,19	6
S	S-04	Marek Radoslav, Rousínov	švestky (durancie)	51%	2015		2,22	7
S	S-07	Pospíšil Radek, Habrovany	švestky				2,26	8
S	S-17	Daněk Antonín, Olšany	švestky (durancie)	50%	2014	ANO	2,27	9
S	S-16	Svoboda Zdeněk, Mikulov	švestky				2,28	10
S	S-18	Chromá Markéta, Holubice	švestky	52%	2015		2,35	11
S	S-20	Svoboda Martin, Kr. Vážany	švestky	51%	2013		2,37	12
S	S-19	Zonek Petr, Rousínov	švestky	54%	2015		2,55	13
S	S-09	Kolejka Miroslav, Habrovany	švestky				2,57	14
S	S-03	Marták Pavel, Nová Bošaca	švestky	51%	2015		2,69	15
S	S-10	Svoboda Zdeněk, Olšany	švestky	51%	2010		2,69	16
S	S-12	Křížová Dana, Olšany	švestky	52%	2015		2,71	17
S	S-14	Chromý Radek, Holubice	švestky	52%	2015		2,89	18
S	S-11	Piňos Jaroslav, Kroužek	švestky (durancie)	51%	2013		3,03	19
S	S-06	Herman Ivo, Olšany	švestky	50%	2014		3,34	20
S	S-21	Hermanová Michaela	švestky	50%	2015		3,92	21
M	M-01	Pospíšilová Miroslava, Habrovany	meruňky				1,92	1
M	M-03	Marek Radoslav, Rousínov	meruňky	50%	2015		2,29	2
M	M-06	Daněk Antonín, Olšany	meruňky	48%	2015	ANO	2,29	3
M	M-02	Uhlířová Taťana, Slavkov	meruňky	51%	2015		2,36	4
M	M-05	Navrátil Pavel, Kr. Vážany	meruňky	50%	2015		2,43	5
M	M-08	Svoboda David, Olšany	meruňky	52%	2013		2,55	6
M	M-07	Marek Petr, Viničné Šumice	meruňky	52%	2015		2,60	7
M	M-04	Svoboda Zdeněk, Mikulov	meruňky				2,81	8
J	J-01	Marek Petr, Viničné Šumice	jablka	54%	2015	ANO	2,19	1
J	J-04	Ohlí Arnošt, Olšany	jablka	52%	2014		2,46	2
J	J-06	Doležel Petr, Olšany	jablka	50%	2015		2,46	3
J	J-02	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	jablka	51%	2015		2,63	4
J	J-08	Chromý Radek, Holubice	jablka	51%	2008	ANO	2,65	5
J	J-05	Chromá Markéta, Holubice	jablka	52%	2007		2,70	6
J	J-03	Svoboda Martin, Kr. Vážany	jablka	51%	2014		2,91	7
J	J-07	Marták Pavel, Nová Bošaca	jablka	51%	2015		3,05	8
H	H-01	Libánek Zdeněk, Olšany	hrušky	50%	2015	ANO	2,19	1
H	H-07	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	hrušky	51%	2015		2,24	2
H	H-02	Marek Radoslav, Rousínov	dřín	50%	2015	ANO	2,34	3
H	H-06	Marek Petr, Viničné Šumice	hrušky	52%	2000		2,37	4
H	H-03	Jičínská Zdeňka, Olšany	hrušky	53%	2015	ANO	2,42	5
H	H-05	Svoboda Zdeněk, Mikulov	hrušky				2,59	6
H	H-04	Slavotínek Květoslav, Habrovany	hrušky (Williams)	52%	2014	ANO	2,71	7
T	T-03	Modlitba Zdeněk, Olšany	třešně	51%	2013		2,15	1
T	T-06	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	třešně	51%	2015		2,18	2
T	T-02	Slavotínek Květoslav, Habrovany	višně	52%	2010		2,24	3
T	T-10	Marek Petr, Viničné Šumice	třešně	52%	2014		2,25	4
T	T-01	Marek Radoslav, Rousínov	třešně	50%	2015	ANO	2,30	5
T	T-04	Doležel Petr, Olšany	třešně	51%	2015	ANO	2,44	6
T	T-05	Libánek Zdeněk, Olšany	třešně	51%	2015		2,48	7
T	T-07	Chromý Radek, Holubice	špendlíky	50%	2015	ANO	2,54	8
T	T-09	Daněk Antonín, Olšany	třešně	48%	2014	ANO	2,58	9
T	T-08	Zabadał Michal, Tišnov	třešně		2015		3,69	10

Rok se s rokem sešel a je tu opět náš tradiční, letos výroční 10. ročník Olšanského koštu slivovice. Tentokrát jsme změnili prostředí a ze sálu hospody na návsi jsme se přesunuli do Penzionu u Kalábů.

Do koštu se přihlásilo 30 soutěžících s 54 vzorky. Všichni hodnotitelé (soutěžící, jejich partneři a další příznivci čirých ovocných pálenek) celé odpoledne poctivě koštovali, srovnávali a také měli možnost hodovat na připraveném občerstvení.

Doprovodným programem byla tentokrát ochutnávka pomazánek. I ty mohly získat přízeň přítomných, kteří je hodnotili pomocí korálků. Nejvíce bodů získala pomazánka z goudy pana Svobody z Mikulova.

Kdo se stal šampionem letošního ročníku v jednotlivých kategoriích?

- Slivovice: majitel Marie Stejskalová se vzorkem č. S-01.
- Meruňkovice: majitel Miroslava Pospíšilová se vzorkem č. M-01.
- Hruškovice: majitel Zdeněk Libánek se vzorkem č. H-01.
- Jablkovice: majitel Petr Marek se vzorkem č. J-01.
- Třešňovice: majitel Zdeněk Modlitba se vzorkem č. T-03.

Vlastní vzorek si poznalo 8 hodnotitelů.

